

**KAJIAN IDENTITI KORPORAT RESTORAN NASI BERIANI ARUZ
KAJIAN KES: RESTORAN NASI BERIANI DI KUCHING, SARAWAK**

SITI NORASHIKIN BT YUSOF

**Projek ini merupakan salah satu keperluan untuk
Ijazah Sarjana Muda dengan Kepujian
(Teknologi Seni Reka Grafik)**

**Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif
UNIVERSITI MALAYSIA SARAWAK
2007**

UNIVERSITI MALAYSIA SARAWAK

BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS / LAPORAN

**KAJIAN IDENTITI KORPORAT RESTORAN NASI BERIANI ARUZ
KAJIAN KES: RESTORAN NASI BERIANI DI KUCHING, SARAWAK**

SESI PENGAJIAN : 2004 / 2007

Saya **SITI NORASHIKIN BT YUSOF**

mengaku membenarkan tesis / laporan * ini disimpan di Pusat Khidmat Maklumat Akademik, Universiti Malaysia Malaysia Sarawak dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

1. Tesis / Laporan adalah hak milik Universiti Malaysia Sarawak.
2. Pusat Khidmat Maklumat Akademik, Universiti Malaysia Sarawak dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Pusat Khidmat Maklumat Akademik, Universiti Malaysia Sarawak dibenarkan membuat pendigitan untuk membangunkan Pangkalan Data Kandungan Tempatan.
4. Pusat Khidmat Maklumat Akademik, Universiti Malaysia Sarawak dibenarkan membuat salinan tesis / laporan ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
5. * sila tandakan ☒

<input type="checkbox"/>	SULIT	(mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan seperti termaktub di dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)
<input type="checkbox"/>	TERHAD	(mengandungi maklumat terhad yang telah ditentukan oleh organisasi / badan di mana penyelidikan dijalankan)
<input type="checkbox"/>	TIDAK TERHAD	

Disahkan

Tarikh :

Tarikh :

Alamat Tetap :
Lot 5731, Kampung Sungai Pinang,
42920, Pulau Indah, Selangor.

Catatan : * Tesis / Laporan dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah, Sarjana Muda
* Jika Tesis / Laporan ini SULIT atau TERHAD, sila lampirkan surat daripada pihak berkuasa / organisasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis / laporan ini perlu dikelaskan sebagai SULIT atau TERHAD.

PENGAKUAN

Projek bertajuk Kajian Identiti Korporat Restoran Nasi Beriani. Kajian kes: Restoran Nasi Beriani di Kuching, Sarawak telah disediakan oleh Siti Norashikin bt Yusof dan telah diserahkan kepada Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif sebagai memenuhi syarat untuk Ijazah Sarjana Muda Seni Gunaan dengan Kepujian Teknologi Seni Reka Grafik.

Diterima untuk diperiksa oleh :

(En. Ahmad Azaini Abdul Rahman)

Tarikh :

PENGHARGAAN

Assalamualaikum dan salam sejahtera...

Syukur kehadiran illahi terutamanya sekali kerana telah menganugerahkan saya kekuatan dan hidayahnya kepada saya untuk menyiapkan kajian ini dengan jayanya mengikut masa yang telah dirancang dan ditetapkan.

Jutaan terima kasih juga diberikan kepada penyelia saya iaitu En. Ahmad Azaini Abdul Manaf di atas sumbangan idea, kata-kata nasihat, tunjuk ajar serta maklumat ikhlas semasa saya menyiapkan kajian ini. Semoga balasan yang setimpal diberikan ke atas segala jasa yang telah dihulurkan.

Selain daripada itu berbanyak-banyak terima kasih diucapkan kepada pensyarah Program Teknologi Seni Reka, khususnya Seni Reka Grafik diatas segala teguran dan nasihat serta semangat yang diberikan dari awal kajian ini dilakukan sehingga akhir.

Tidak lupa juga buat semua ahli keluarga terutamanya mak dan abah Hajah Ramah Abu Bakar dan Yusof Mohammad semoga senantiasa diberkati dan dilindungi illahi diatas segala didikan, semangat serta bantuan yang diberikan. Penghargaan ini juga di berikan kepada semua rakan-rakan yang terlibat memberikan pandangan dan dorongan dalam menyiapkan kajian ini. Semoga anda semua mencapai segala matlamat yang diinginkan.

Akhir kata, maaf dipinta sekiranya masih terdapat kekurangan dan kelemahan pada kajian ini. Segala yang baik itu datangnya dari tuhan dan yang kurang itu datangnya dari diri saya sendiri.

Sekian, terima kasih.

ISI KANDUNGAN

Tajuk

Pengesahan	i
Pengakuan	ii
Penghargaan	iii
Abstrak	viii-ix

Bab 1

Pendahuluan

1.1 Pengenalan	1-4
1.2 Permasalahan Kajian	5-6
1.3 Objektif Kajian	7
1.4 Korporat Identiti	8-9

Bab 2

Metodologi Kajian

2.1 Pendahuluan	10
2.2 Kaedah Borang Kaji Selidik	11
2.3 Kaedah Temubual	11
2.4 Kaedah Fotografi	12
2.5 Kaedah Rujukan Daripada Buku dan Internet	12
2.6 Kaedah Kajian Lepas	12
2.7 Penganalisaan Data	13

Bab 3

Hasil Dapatan Kajian

3.0 Pengenalan	14
3.1 Hasil Dapatan Data Kajian Melalui Borang Kaji Selidik	14-22
3.5 Kesimpulan	24

Bab 4

Cadangan dan Rumusan Kajian

4.1 Rumusan	25
4.2 Cadangan	25-29

Bibliografi	30-31
--------------------	-------

Borang Kaji Selidik	32
---------------------	----

ABSTRAK

Nasi Beriani merupakan makanan tradisional masyarakat di Malaysia amnya. Restoran nasi beriani ini dilihat berpotensi besar untuk dipasarkan ke pasaran tempatan dan khususnya diperkenalkan ke peringkat antarabangsa. Masalah utama restoran nasi beriani yang sedia ada ialah kurangnya promosi serta tiada identiti korporat yang tersendiri untuk menarik perhatian pengguna. Melalui kajian yang dijalankan, konsep identiti korporat yang bersesuaian telah dikenalpasti dan seterusnya dapat mencapai objektif yang diinginkan.

ABSTRACT

Nasi Beriani is a famous traditional food in Malaysia. It has a potential in the international level. The main problem of nasi beriani's restaurant is lack of promotion, and did not have their corporate identity. According from the survey, the corporate identity concept is known to create a new Beriani's Restaurant.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Nasi Beriani merupakan makanan tradisional rakyat Malaysia sejak zaman berzaman serta mempunyai peminatnya yang tersendiri. Seperti Nasi Kandar, nasi beriani mula dikenali di negeri Pulau Pinang dan kemudian makanan ini tersebar di setiap pelusuk negeri di semenanjung serta Sabah dan Sarawak.

Keenakan nasi beriani ini amat unik sehingga kini. Malahan ada peniaga yang mempelbagaikan resipinya supaya ianya lebih menarik perhatian penggemar makanan tradisional ini. Aroma kari yang wangi adalah satu tarikan daripada nasi ini.

Ada pendapat mengatakan bahawa nasi beriani atau ejaannya nasi briyani ini adalah nasi hidangan masyarakat melayu atau India yang di masak dengan mencampurkan minyak serta kari ikan. Ada pula yang mengatakan nasi beriani adalah nasi yang di masak bersama- sama dengan kacang dhal dan serbuk kari.

Pendapat juga mengatakan nasi beriani adalah nasi yang di masak dengan minyak dan kari serta di hidangan bersama daging atau ayam.

Walaupun, nasi beriani sebenar adalah berasal dari India. Mengikut *Malaysianfood.net*, nasi beriani ini diperbuat daripada beras basmati, digaul bersama mentega, dicampur dengan kacang almond, kismis, serta serbuk kari lembu, ayam, dan yang sebagainya. Nasi beriani ini dimasak dengan tidak mencampurkan ayam atau daging kedalannya kerana pengguna boleh memakannya bersama-sama lauk pilihan mereka sendiri. Ini kerana nasi beriani ini mempunyai pelbagai pilihan lauknya yang tersendiri.

Sejak beberapa tahun ini, salah satu nasi beriani yang sering disebut-sebut peminatnya adalah 'nasi beriani gam'. Ianya bukan sahaja diminati oleh kaum India, bahkan diminati oleh kaum-kaum yang lain. Nasi beriani gam ini dipelopori oleh orang Melayu terutamanya di negeri Johor.

Ianya dimasak bersama dengan lauknya (ayam dan daging) dan doh tepung gandum menjadi bahan penampal atau pekat. Doh ini ditampal sekeliling tudung periuk untuk mengekalkan wap dan haba; dan seterusnya mengekalkan aroma serta tekstur nasi.

Oleh itu, kini ramai peniaga kalangan masyarakat Melayu yang ingin membuka perniagaan nasi beriani ini kerana kelezatan serta kekuatan nasi ini yang tersendiri. Walaupun di Kuching, Sarawak, kebanyakan restoran nasi beriani ini dipelopori sejak turun-temurun. Keturunan mereka semuanya memang berasal dari Negara India yang pakar membuat nasi beriani ini.

Tetapi, jika keturunan mereka tidak mempelajari keunikan masakan ini restoran tersebut akan terus ditutup kerana mereka tidak mahu pihak lain mengambil alih perniagaan mereka.

Selain daripada Restoran nasi beriani, mereka juga menerima tempahan daripada majlis- majlis tertentu seperti majlis perkahwinan jika perkhidmatan mereka diperlukan.

Korporat Identiti merupakan salah satu daripada bidang seni reka grafik. Banyak perkara yang berkaitan dengan korporat identiti contohnya, di dalam sesebuah organisasi perlulah mempunyai pakaian seragam, logo tersendiri, pembungkusan tersendiri, hubungan diantara pihak atasan dan bawahan, gelagat mereka dan pelbagai lagi. Korporat identiti ini menjurus bagaimanakah sesebuah organisasi itu dapat berkomunikasi dengan masyarakat luar, cara penyelenggaraan organisasi tersebut serta kewibawaan sesebuah organisasi bergantung kepada korporat identiti mereka.

Menurut Wally Ollins(1989) melalui penulisannya yang berjudul *CORPORATE IDENTITY making business strategy visible through design* telah menyatakan bahawa identiti sesebuah organisasi haruslah terang serta jelas supaya ianya dapat menjadi ‘kayu pengukur’ terhadap produk, gelagat dan tindakan yang dilakukan. Identiti tidaklah semudah slogan, ataupun koleksi frasa, ianya mestilah nyata, tepat dan segala yang dilakukan oleh sesebuah organisasi mestilah mempunyai pengesahan identiti mereka sendiri.

Beliau juga berpendapat bahawa semua organisasi mempunyai identiti mereka sendiri tidak kira organisasi kecil atau besar, ianya mendapat penghargaan ataupun tidak, yang paling penting adalah mereka harus berdepan dengan identiti yang mereka cipta sendiri iaitu bagaimanakah mereka mengawal identiti mereka sendiri bagi memasuki pelbagai gambaran daripada pelbagai pengguna atau penonton.



1.2 permasalahan Kajian

Walaupun nasi beriani ini mempunyai kekuatannya yang tersendiri untuk menarik minat pelanggan dan mempunyai potensi yang tinggi untuk berkembang dipasaran antarabangsa, namun ianya masih sukar tersebar dengan meluas sehingga ke peringkat yang diinginkan. Ini disebabkan oleh pengusaha-pengusaha perniagaan ini tidak memberikan tumpuan sepenuhnya kepada identiti korporat mereka supaya setanding dengan restoran- restoran antarabangsa.

Diantara masalah-masalah tersebut adalah kebanyakan logo papan-papan tanda restoran nasi beriani di Kuching ini tidak memberi penekanan terhadap elemen-elemen grafik seperti warna, mukataip, bentuk, serta ruang bagi menarik perhatian orang ramai serta menunjukkan bahawa restoran nasi beriani itu wujud.

Selain daripada itu, restoran-restoran ini juga tiada membuat promosi untuk memperkenalkan lagi restoran mereka pada pihak luar. Ini kerana, mereka beranggapan cukup memadai dengan adanya pelanggan tetap mereka tanpa sebarang promosi. Ada segelintir pula mengatakan pihak pelancongan Sarawak telah menyenaraikan nama restoran mereka di dalam buku pelancongan. Oleh itu tidak perlulah mereka membuat promosi kepada masyarakat luar.

Servis atau perkhidmatan kepada pelanggan pula tidak memperlihatkan tahap pencapaian yang bagus. Layanan mereka terhadap pelanggan kurang cekap serta

pelanggan terpaksa mengambil masa menanti tempahan makanan mereka. Pelayan di restoran tersebut juga tidak mesra kepada pelanggan yang datang. Ada juga restoran yang tidak menjaga kebersihan dalaman restoran seperti tidak membersihkan meja dan sampah yang bertaburan diatas lantai.

Kebanyakan restoran nasi beriani di Kuching ini juga tidak mempunyai pakaian seragam yang kemas bagi memperlihatkan pengurusan mereka yang profesional. Kebanyakan peniaga disini hanya memakai '*t- shirt*' sahaja ataupun kemeja lengan pendek. Mereka tidak mempunyai rekaan pakaian seragam yang khas bagi melambangkan restoran nasi beriani yang mereka usahakan.

Dari kajian saya juga, saya mendapati cara penyediaan makanan di kebanyakan restoran ini tidak mengikut etika pengendalian restoran yang sebenar. Mereka tidak menghidangkan makanan dengan cara yang sopan atau bersih dan tidak teratur.

Komunikasi antara pengusaha restoran ini dengan pelanggan juga tidak mesra dan terbatas. Ini kerana kebanyakan daripada mereka tidak mahir berbahasa melayu atau inggeris. Hanya segelintir sahaja yang mahir berkomunikasi dengan cekap.

Pembungkusan makanan juga tiada di setiap restoran yang saya kaji. Mereka hanya menggunakan sejenis pembungkusan *polistrine* sahaja. Pada umumnya, nasi beriani ini enak dimakan ketika ianya masih panas, tetapi jika di masukkan didalam pembungkusan yang biasa sahaja, nasi tersebut mudah sejuk .

1.3 Objektif Kajian

Objektif Kajian Korporat Identiti Restoran Nasi Beriani di Kuching Sarawak khususnya dalam usaha menembusi pasaran dalam dan antarabangsa dijalankan adalah untuk :

- i. Mengkaji logo papan tanda restoran nasi beriani dengan lebih mendalam. Dari segi warna, mukataip, bentuk, serta ruang.
- ii. Mengkaji konsep yang bersesuaian dengan restoran nasi beriani.
- iii. Mengkaji rekabentuk restoran nasi beriani yang baru bertemakan makanan segera.
- iv. membuat pembungkusan baru bagi bungkusan nasi beriani
- v. mencipta korporat identiti baru bagi sebuah restoran nasi beriani.

1.4 Skop Kajian

Daripada maklumat yang di dapati, Korporat Identiti adalah satu medium yang sangat penting dalam menggambarkan keutuhan sesebuah organisasi.

Bagi permasalahan tersebut, tujuan kajian ini dijalankan adalah untuk mengkaji masalah-masalah yang wujud di restoran-restoran nasi beriani di Kuching khususnya.

Ianya juga bagi menjayakan usaha untuk mencipta sebuah organisasi Restoran Nasi Beriani yang mempunyai Korporat Identiti yang tersendiri dan mampu menembusi pasaran tempatan dan antarabangsa.

1.5 Definisi

1.5.1 Korporat Identiti

Korporat Identiti terbahagi kepada tiga elemen iaitu Seni Reka Korporat, gelagat dan komunikasi.

Di dalam Seni reka korporat mempunyai pelbagai isi di antaranya ialah logo organisasi, tipografi, Rekaan Syarikat, dan produk. Gelagat pula adalah seperti Objektif syarikat, misi syarikat, visi serta polisi syarikat tersebut. Dan komunikasi pula membawa maksud kepada promosi serta perhubungan awam.

Terdapat juga beberapa definisi Korporat Identiti daripada pengkaji-pengkaji yang lepas seperti: “ *Setiap apa yang sesebuah organisasi itu lakukan haruslah mengesahkan identiti mereka. Setiap organisasi adalah unik dan mereka mestilah menonjolkan identiti mereka daripada personaliti, syarikat, kekuatan, dan kelemahan mereka sendiri. Identiti daripada sesebuah organisasi itu haruslah nyata, tepat supaya dapat menjadi kayu pengukur terhadap produk, gelagat yang dilakukan...* ”. **CORPORATE IDENTITY, Making bussiness strategy visible through design, Wally Ollins.**

“ *Korporat identiti adalah satu visual yang digambarkan kepada umum bagi membezakan diantara syarikat sendiri dengan syarikat yang lain...* ” **David Bernstein.**

Selain daripada itu, menurut **REGINA S.BARABAN** dan **JOSEPH F.DUROCHER, PH.D** di dalam bukunya yang bertajuk *Successful Restaurant Design*, sesebuah restoran yang berjaya adalah daripada segi rekabentuk, psikologi rekaan restoran, serta pengurusan yang teratur.

FATIMAH MUSA pula berpendapat didalam bukunya yang bertajuk, *Panduan Pengendalian Restoran* iaitu pengendalian sesebuah restoran yang berjaya adalah daripada teknik servis serta teknik kemahiran yang perlu dipelajari walaupun secara asasnya sahaja.

BAB 2

METODOLOGI KAJIAN

2.1 Pendahuluan

Metodologi penyelidikan bermaksud bagaimanakah cara seseorang itu mencari maklumat. Ia juga membawa maksud kaedah-kaedah yang digunakan oleh penyelidik bagi mendapatkan sebarang maklumat. Ianya terbahagi kepada dua kaedah iaitu; kualitatif dan kuantitatif.

Menurut Lofland & Lofland 1984, kualitatif membawa maksud penglibatan semua jenis kaedah pengumpulan data dan analisa yang bukan kuantitatif (tidak boleh dibilang). Ianya memfokuskan terhadap mutu merujuk kepada sesuatu benda atau persekitaran serta perhubungan sosial. Sebagai contohnya perbualan melalui telefon, pemerhatian, data internet, buku-buku dan wawancara atau temubual.

Kuantitatif pula membawa maksud data-data yang yang boleh dianalisis dan proses penyelidikan. Contohnya seperti bermula dengan teori, hipotesis, konsep, memilih responden atau subjek, borang kaji selidik, mengumpul data, analisis data, dan jawapan keseluruhan.

2.2 Kaedah Borang Kaji Selidik

Kaedah yang pertama adalah kaedah pengedaran borang kaji selidik kepada pengguna restoran. Kaedah ini digunakan untuk mengetahui tahap kepuasan pengguna terhadap restoran nasi beriani yang mereka kunjungi. Kaedah ini juga digunakan bagi mengetahui apakah citarasa pengguna pada sesebuah restoran. Apakah kesukaan mereka dan bagaimanakah sesebuah restoran dapat menarik minat pengguna mengunjungi sesebuah restoran.

2.3 Kaedah Temubual

Bagi mendapatkan maklumat yang lebih tepat, kaedah temubual juga digunakan untuk mendapatkan maklumat seperti sejarah sesebuah restoran, asal-usul penubuhan restoran tersebut. Bagi mendapatkan maklumat tersebut, temubual dengan pengurus restoran serta pekerja-pekerja restoran yang lebih berpengalaman terutamanya harus dilakukan dengan membuat temujanji terlebih dahulu.

Selain daripada itu, temubual bersama pelanggan juga dilakukan bagi mendapatkan maklumat seperti bagaimanakah mereka mengetahui lokasi tersebut. Mengapakah mereka gemar ke restoran tersebut serta soalan-soalan yang berkaitan dengan restoran nasi beriani di Kuching, Sarawak.

2.4 Kaedah Fotografi

Kaedah ini digunakan bagi merakamkan persekitaran tempat yang ditemubual dan lokasi sesuatu tempat yang di selidiki. Ini kerana bagi menjadikan ianya bahan bukti serta bahan rujukan pada masa yang akan datang jika ianya perlu.

2.5 Kaedah Rujukan daripada Internet dan Buku

Kaedah tersebut digunakan bagi mendapatkan rujukan serta maklumat yang lebih tepat daripada kajian lepas yang berkaitan dengan penyelidikan restoran nasi beriani di Kuching ini. Rujukan seperti kaedah pembungkusan, ciri-ciri identiti korporat pada sesebuah restoran, rekabentuk restoran serta imej-imej yang berkaitan daripada buku-buku dan internet dapat membantu dalam penyelidikan ini.

2.6 Kaedah Kajian Lepas

Maklumat daripada kajian lepas juga dapat membantu dalam kajian yang dijalankan. melalui kaedah ini, data yang bersesuaian dengan skop kajian boleh dikenalpasti dengan mudah dan dapat membantu dari segi untuk mendapatkan ilham serta membantu apa yang perlu dilakukan dalam menjalankan kajian ini.

2.7 Penganalisaan Data

Kaedah ini dijalankan selepas kesemua data yang diperlukan diperolehi bagi mengetahui data yang mana dapat membantu sepanjang tempoh kajian dijalankan. Dapatan data dari penganalisaan data ini akan digunakan bagi menjayakan kajian ini.

BAB 3

HASIL DAPATAN KAJIAN

3.0 Pengenalan

Hasil dapatan kajian adalah satu dapatan maklumat yang merupakan sebahagian daripada bukti melalui kajian yang dijalankan oleh mana-mana pihak atau penyelidik. Kebiasaanya kajian dijalankan dengan menggunakan kaedah borang soal selidik terhadap orang ramai atau kumpulan sasaran yang merupakan responden dalam kajian.

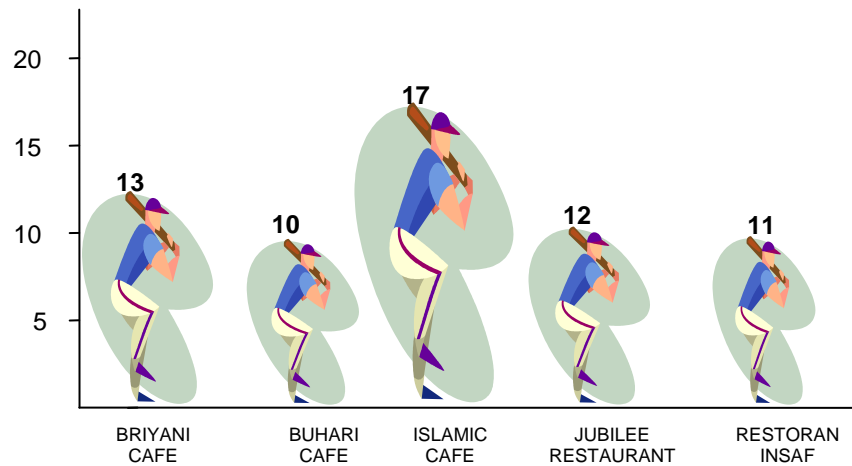
Cara pengiraan data dan penyelidikan adalah mengikut dapatan data yang diperolehi daripada borang soal selidik yang telah diedarkan kepada responden.

3.1 Hasil Dapatan Data Kajian Melalui Borang Soal Selidik

Kajian Identiti Korporat mengenai Restoran Nasi Beriani telah dijalankan di bandaraya yang terpilih disekitar bandaraya Kuching. Borang Soal Selidik sebanyak 100 set telah diedarkan kepada responden sasaran di setiap restoran nasi beriani yang terpilih dan kesemuanya dapat dikembalikan dengan baik untuk dianalisa.

3.2 Analisa Data Borang Kaji Selidik

3.2.1 Analisa Data Mengikut Jantina



Rajah 1 : Kajian Jantina (Lelaki) Responden

Rajah di atas menunjukkan analisa data responden lelaki yang diperolehi dari kategori jantina. Hasil analisa data mendapati 63 peratus secara keseluruhannya adalah lelaki di dalam kesemua restoran yang di kaji.